



PUBLIC HOUSE

PUB PARISIEN

DINING

IC HOUSE WINES & SPIRITS

CAPACITÉ D'ACCUEIL

REPAS ASSIS	COCKTAIL	RÉUNION
Repas assis jusqu'à 160 personnes. <i>Accès possible à la Divine House pour une soirée dansante</i>	Cocktail jusqu'à 350 personnes. <i>Accès possible à la Divine House pour une soirée dansante</i>	Réunion / Conférence jusqu'à 50 personnes. Entrée privative et restauration possible.





MENU DÉJEUNER

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée | Plat ou Plat | Dessert
31,44 € HT - 35,00 € TTC
service compris

Entrée | Plat | Dessert
37,80 € HT - 42,00 € TTC
service compris

Entrée

ONION RINGS,
mayonnaise barbecue

Ou

VELOUTÉ DE
BUTTERNUT,
crème mascarpone

Plat

SAUCISSE, PURÉE
de pommes de terre

Ou

MAC & CHEESE

Dessert

CRÈME BRÛLÉE
vanille Bourbon

Ou

SALADE DE FRUITS
DE SAISON

Boissons incluses

Eaux minérales
1 bouteille pour 3 personnes :
Vittel (1L) ou Perrier(1L)

Café ou thé

Un verre de vin (13cl)

Rouge : Château Moulin de Vignolle
Bordeaux (vin biologique) - Fair for life

Blanc : Château Gantonnet,
Sauvignon Bordeaux

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU OPÉRA

53,41 € HT - 60,00 € TTC par personne *service compris*

Entrée	Plat	Dessert
MOZZA & FETA SAMOSSAS, sauce curry-miel Ou VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème mascarpone Ou CROQUETTES DE CHEDDAR, mayonnaise barbecue	BUTTER CHICKEN, riz parfumé Ou FILET D'EGLEFIN, purée de patate douce, beurre blanc Ou POULET CRISPY, yaourt curry-miel, purée de pomme de terre	TARTE BOURDALOUE, poire Ou BURNT CHEESECAKE, coulis mangue-passion Ou BRIOCHE PAIN PERDU, sticky toffee

Boissons incluses

Apéritif 1 Coupe de VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent Caillé (vin biologique) - 12cl Eaux minérales 1 bouteille pour 3 personnes - Vittel (1L) ou Perrier (1L)	Vins Une bouteille (75cl) pour 3 personnes Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux Café ou thé
---	--

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU PUBLIC HOUSE

61,97 € HT - 70,00 € TTC par personne *service compris*

Entrée	Plat	Dessert
SCOTCH EGGS, sauce tartare Ou TARTARE DE SAUMON, sauce mangue-passion Ou CREVETTES CROUSTILLANTES, mayonnaise sriracha	JOUE DE BŒUF BRAISÉE A LA GUINNESS, champignons, purée de pomme de terre Ou PAVE DE SAUMON GRILLÉ, pommes grenailles, sauce vierge Ou CABILLAUD RÔTI, coco paimpol, jus de cuisson	COOKIE PISTACHE, glace vanille Bourbon Ou PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, crème fouettée Ou CRÈME BRÛLÉE chocolat noir

Boissons incluses

Apéritif 1 Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl Eaux minérales 1 bouteille pour 3 personnes - Vittel (1L) ou Perrier (1L) Café ou thé	Vins Une bouteille (75cl) pour 3 personnes Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux
--	---

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



COCKTAIL ÉQUIVALENT 20 PIÈCES

61,97 € HT - 70,00 € TTC par personne *service compris*

Salé froid	Salé chaud	Sucré
TARTARE DE SAUMON, mangue passion	SAMOSSA MOZZA & FETA, sauce miel-curry	COOKIE PISTACHE
VEGGIE BOWL	CROQUETTE CHEDDAR, mayonnaise barbecue	CRÈME BRULÉE CHOCOLAT NOIR
SALADE CESAR	VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème mascarpone	PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES
CUBE DE FOIE GRAS, spéculoos, réduction balsamique	CROUSTILLANT DE CREVETTE, sriracha	SALADE DE FRUITS DE SAISONS
	FISH & CHIPS	
	BURGER BOEUF	

Boissons incluses

Apéritif 1 Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl Eaux minérales 1 bouteille pour 3 personnes - Vittel (1L) ou Perrier (1L) Café ou thé	Vins Une bouteille (75cl) pour 3 personnes Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) - Fair for life Blanc : Château Gantonnet Sauvignon Bordeaux
--	--

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES OPTIONS

Apéritif 3 amuse-bouche *8,09€ HT - 8,90€ TTC*

Gamme de vin supérieure (en remplacement du vin du menu)

(1 bt de 75cl pour 3) : *8,33€ HT - 10€ TTC*

Rouge : Haut-Médoc AOP - "Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild 2020 (75cl)

Blanc : Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2020 (75cl)

Bouteille de champagne **Jacquart Brut Mosaïque** 75cl :

58,33€ HT - 70€ TTC

Bouteille de champagne **Moët & Chandon**

« Brut impérial » 75cl : *73,33€ HT - 88,00€ TTC*

Coupe de champagne **Moët & Chandon** « Brut Impérial » 12cl :

13,33€ HT - 16€ TTC



LES OPTIONS

Bière blonde pression 50cl : *8,75€ HT - 10,50€ TTC*

Guinness 50cl : *9,58€ HT - 11,50€ TTC*

Cocktail (2 choix à déterminer en amont) : *10,42€ HT - 12,50€ TTC*

Mocktail (2 choix à déterminer en amont) : *7,27€ HT - 8€ TTC*

Droit de bouchon champagne 75cl à partir de 20 personnes :

16,67€ HT - 20€ TTC

Bouteilles de vin sans alcool 75cl

Blanc : Vin de France - Sauvignon "Zéro"

Chavin : *31,82€ HT - 35€ TTC*

Rosé : Vin de France - Rosé "Zéro" Chavin : *31,82€ HT - 35€ TTC*

Rouge : Vin de France - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro"

Chavin : *31,82€ HT - 35€ TTC*



FORMULE AFTERWORK

26.52 € HT - 30,00 € TTC par personne *service compris*

à partir de 15 personnes

Formule valable uniquement du lundi au vendredi

FOOD A PARTAGER

Assortiment de charcuteries
Assortiment de fromages
Pickles de légumes

BOISSONS INCLUSES

Un apéritif au choix :

Apérol Spritz- 14cl
ou

Bière Carlsberg - 30 cl

Soft à discrétion

Vins

1 bouteille (75cl) pour 5 personnes

Rouge : Château Moulin de Vignolle
Bordeaux (vin biologique)
- Fair for life

Blanc : Château Gantonnet,
Sauvignon Bordeaux

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
- Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

**hors épidémie de grippe aviaire*



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 2 années d'ancienneté en moyenne.
- 3,3% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES,
CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT,
NIVEAU INSPIRANT.



INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert du lundi au dimanche de 9h à 2h

21 RUE DAUNOU
75002 Paris

STATION OPERA LIGNE 3 / 7 / 8
STATION AUBER RER A

VOTRE CONTACT

BIVILLE PRISCILLA
publichouse.com@groupe-bertrand.com
+33 (0)7 64 42 91 16
+33 (0)1 77 35 36 86

INFORMATIONS SOCIETES

SAS PUBLIC HOUSE
Société par actions simplifiée, au capital social de 10 000€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 897 846 069 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
— HOSPITALITY —

PUBLIC HOUSE EST L'UN DES RESTAURANTS DU GROUPE BERTRAND.
NOUS VOUS INVITONS A DECOUVRIR TOUS SES RESTAURANTS ET LIEUX SUR EVENEMENT.GROUPE-BERTRAND.COM

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr